46e Année. — N° 51. 22 Décembre 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Protégeons notre marché contre l'envahissement des vins étrangers ; — Observations sur la vente directe du vin ; — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne (mois de novembre) ; — Le commerce extérieur des pommes, poires et cidres 581
Z*. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois de Novembre) 587
Lucien Semichon. — Réflexions sur une pseudo-expérience de fermentation super-quatre 589
Ed. Zacharewicz. — Essais de sels azotés sur la culture de la vigne en 1929 590
Louis Rives. — Le Baco n° 1 comme porte-greffe 593
Raymond Carles. — Faisons boire « plus de vin » 594
Partie Officielle. — Loi relative au commerce des blés 597
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Protégeons notre marché contre l'envahissement des vins étrangers

Quelle que soit l'importance de l'une ou l'autre de nos récoltes, quelles que soient les conditions économiques du moment, l'un des premiers moyens à envisager pour éviter l'avilissement des cours du vin consiste à protéger nos frontières contre l'envahissement des vins étrangers.

Certes, des importations massives sont moins à redouter lorsque les prix sont très bas, mais alors les plus faibles importations peuvent influencer défavorablement le marché. C'est la goutte d'eau qui fait déborder le vase.

Il faut donc, à tout prix, obtenir un relèvement de notre tarif douanier.

Au cours d'une récente réunion, le Comice agricole de Béziers, entre autres vœux, a émis le suivant :

« Qu'en premier lieu soient relevés, par décret, les tarifs douaniers « sur les vins, sur le principe de l'égalité absolue avec les tarifs appli- « qués par les pays étrangers. »

Séduisante au premier abord, cette proposition comporterait de graves dangers si elle faisait l'objet d'une convention commerciale entre les pays intéressés, — et si nous ne gardions pas toute liberté de modifier nos tarifs,

Prenons l'exemple de l'Espagne, dont le tarif douanier est de 200 fr. par hectolitre pour les vins en fûts.

Mais l'Espagne, qui n'importe guère que quelques milliers de bouteilles de champagne et de vins de grands crus, pourrait au lendemain d'une convention de ce genre, et sans aucun dommage pour ses producteurs, supprimer son tarif et laisser entrer nos vins en franchise. Ce qui permettrait à l'Espagne de nous inonder de ses vins.

Je persiste à préférer la formule beaucoup plus souple et plus simple que j'ai proposée il y quelques mois, et qui consisterait à faire varier automatiqnement notre tarif douanier suivant l'importance de la récolte.

Pour nos nouveaux lecteurs et même pour les anciens qui l'auraient oublié, je rappelle le fonctionnement du système proposé.

Chaque année au premier janvier, la déclaration de récolte étant connue, le tarif douanier varierait, *automatiquement*, comme l'indique le tableau ci-dessous :

Pour une récolte France-Algérie	Le tarif douanier serait de	
	Vins rouges	Vins blancs
de 50 millions d'hectolitres.....	55 fr.	70 fr.
de 50 à 55 —	60 fr.	78 fr.
de 55 à 60 —	65 fr.	84 fr.
de 60 à 65 —	70 fr.	90 fr.
de 65 à 70 —	80 fr.	105 fr.
au delà de 70 —	100 fr.	130 fr.

Cette solution n'est-elle pas préférable à une loi de Cadenas, qui pourrait fonctionner contre nous en certaines occasions ?

Et nos représentants ne seraient plus condamnés à assiéger à chaque instant les ministères pour obtenir telle ou telle modification des tarifs.

Et l'on pourrait réduire le nombre des « palabres » et des « boniments » qui agrémentent (?) des congrès dont les vœux tombent le plus souvent dans le vide.

Lorsque les pays étrangers veulent modifier leurs tarifs douaniers, ils ne nous en demandent pas la permission.

Et nous? Ne semble-t-il pas que, vis-à-vis d'eux, nous faisons figure — si j'ose risquer cette comparaison — de petits écoliers qui lèvent un doigt en l'air pour demander au maître la permission d'aller..... prendre l'air un instant ?

Cela doit changer, et cela changera si les viticulteurs le veulent. Pas besoin de révolution pour cela... de la résolution suffira.

Il n'est pas admissible que l'on ruine la viticulture pour permettre à nos constructeurs d'automobiles d'exporter quelques milliers de voitures.

*
* *

Les journaux quotidiens ont rendu compte des meetings qui ont eu lieu à Narbonne et à Carcassonne, sur l'initiative du Comité formé à Puichéric (Aude). C'est un avertissement que les Pouvoirs publics ne sauraient négliger.

Observations sur la vente directe du vin

Nous allons probablement obtenir du Parlement une diminution de 5 francs sur le droit de circulation du vin. Peut-être la réduction des impôts et des tarifs de transport sur les chemins de fer nous procureront-ils un égal dégrèvement, ce qui porterait à 10 francs par hectolitre l'allègement des charges qui frappent notre boisson nationale.

Dix francs par hectolitre, si ce n'est pas le Pérou, ce serait tout de même appréciable.

Mais..,.. où iront ces dix francs? Profiteront-ils intégralement aux viticulteurs ? Profiteront-ils aux consommateurs ? Ou bien aux intermédiaires : négociants, épiciers, débitants ? Dix francs, cela ne fait que 2 sous par litre, et il est bien à craindre que la moitié, sinon le tout, ne se perde en route ?

Soyons optimistes, et admettons qu'il reste 5 francs pour la part du viticulteur.

La plus grosse question reste celle des prix de vente au détail, car, en admettant qu'épiciers et débitants fassent profiter leurs clients de la part du dégrèvement qui leur profiterait, ce n'est pas la diminution de *un sou* par litre de vin qui pourrait faire progresser sérieusement la consommation.

C'est sur l'écart des prix à la propriété et à la consommation qu'il faudrait pouvoir agir, car cet écart revêt parfois des proportions vraiment excessives, et quelque peu scandaleuses.

On en jugera par la lettre suivante qu'a bien voulu nous communiquer M. Castel de la Reille, le dévoué fondateur de la Fédération des Associations agricoles du Midi et du Sud-Est :

« Au cours de notre voyage à Perpignan, j'ai eu le plaisir de constater combien vous vous intéressez à toute idée de coopération pouvant amener les viticulteurs à se grouper pour la vente de leurs vins.

Me trouvant en ce moment à Paris pour quelques mois, j'y fais des constatations que je me permets de vous présenter.

Actuellement, pendant que les vins sont payés à la production moins de cent francs l'hectolitre, les prix affichés à Paris chez les marchands de vins dans le XV^e^ arrondissement, qui est avant tout le quartier ouvrier des usines Citroën, sont les suivants :

Vin de 11 degrés	3 fr. 10	le litre
— 10 —	2 fr. 90	—
9 —	2 fr. 70	—
8 —	2 fr. 60	—

Ces mêmes vins servis au comptoir à la clientèle debout sont payés 0 fr. 70 le verre. Dans un litre il y a au moins 5 verres. A Paris, la consommation au comptoir est énorme à toute heure de la journée : elle a pour clientèle les porteurs de charbon, les ouvriers du bâtiment, les chauffeurs, les employés d'autobus ou de tramways, des femmes aussi, etc...

Dans les restaurants ouvriers de ces mêmes quartiers le litre est vendu 3 fr. 80, c'est-à-dire le prix d'une heure de travail, et si pour sa famille l'ouvrier a besoin de 2 litres par jour, cela représente 25 o/o de son salaire, rien que pour le vin. C'est trop. Le Parisien aime beaucoup le vin et il voudrait en boire, mais ces prix le limitent. Et alors qu'arrive-t-il ?

On fabrique de plus en plus à Paris et dans la région (n'oublions pas qu'il s'agit de six millions d'habitants), une boisson dite figuette dont je soumets la composition à notre dévoué M. Sémichon.

Pour 50 litres d'eau, on met :

125	grammes	de feuilles de frêne.
80	—	de chicorée.
30	—	d'acide tartrique.
45	—	de levure de bière.

et 3 kilogr. de sucre, cela revient à 0 fr. 45 le litre.

Voilà ce que boivent des milliers de gosiers amoureux d'un vin que nous ne pouvons pas vendre.

Ne nous appartient-il pas de faire tomber les obstacles qui nous séparent d'eux ?

Je crois que la question est a étudier au plus vite. Peu importe le nom sous lequel nous nous grouperons : comptoir de vente, syndicat, coopérative, etc.

Nos fournisseurs se groupent et nous imposent leurs prix, tandis que nous abandonnons notre marchandise dès que nous l'avons produite.

N'y aurait il pas moyen de créer parmi les viticulteurs un mouvement général sur une entente si nécessaire !

En m'excusant d'avoir retenu votre attention, je vous prie de croire à mon respectueux dévouement. »

J. MARQUIER,
11, rue Beaugrenelle, à Paris XV^e^.

Le problème n'est pas de solution facile. Les Groupes viticoles de la Chambre et du Sénat viennent d'attirer l'attention du Gouvernement sur l'exagération des prix de vente au détail. Mais comment y

remédier ? On ne peut guère songer à taxer le vin comme on taxe le pain ; ce serait d'ailleurs là une arme à deux tranchants qui pourrait se retourner contre les viticulteurs.

Faire appel à la modération des intermédiaires ? Illusion vaine !

Reste la vente directe du producteur au consommateur.

Evidemment, ce serait là l'idéal, mais ce n'est pas très aisé.

L'organisation de la vente directe ne pourrait être utilement entreprise, à notre avis, que par de puissantes coopératives ou mieux encore, par des Unions de coopératives, comme celle que M. Ravel a réussi à mettre sur pied dans le Midi.

Cette organisation, en effet, pour être viable, devrait disposer de capitaux importants, en même temps que d'une assez grande quantité de vin pour que les frais généraux n'absorbent pas tout le bénéfice que l'on pourrait escompter.

Les coopératives de production ne pourraient devenir des coopératives de vente qu'avec une organisation commerciale ; création d'entrepôts pour la vente à la barrique ; création de nombreux débits pour la vente au détail. Tout cela peut se faire, assurément, avec beaucoup de dévouement de la part des organisateurs, *investis d'un pouvoir absolu* par leurs commettants.

La vente directe par de simples particuliers reste beaucoup plus aléatoire, d'autant qu'ils sont absorbés par la direction de leurs propriétés, et que leur production est rarement assez élevée pour supporter les gros frais d'installation et de gérance.

En 1901-1902, sur les indications fournies par le Comité du vin de France, un certain nombre de propriétaires avaient ouvert des débits dans le Nord de la France et en Bretagne.

Quelques-uns y ont trouvé leur compte ; quelques autres ont été moins heureux, — souvent parce que les vins récoltés en grande abondance, étaient défectueux et *cassaient* en route.

Mais *tous*, dès que le prix du vin s'est relevé, en 1903, ont abandonné la partie. Et c'est ce qui arriverait encore aujourd'hui.

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 15 décembre nous en donne les chiffres :

Sorties de la propriété	octob.-novemb. 1928....	8.931.888	hectol.
—	octob.-novemb. 1929....	8.841.718	—

La consommation taxée a été, en novembre, de 4.133.202 hectol. Pour les deux mois écoulés, on note :

Consommation taxée	octob.-novemb. 1928....	7.731.998	hectol.
—	octob.-novemb. 1929....	8.393.477	—

En Algérie, la consommation taxée se totalise, fin novembre, à 138.703 hectolitres.

Le stock commercial est passé de 11.848.112 hl. à 12.186.803 hl.

Stock commercial	à	fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
—	—	—	janvier 1919.....	6.150.533	—
—	—	—	août 1928.....	9.318.762	—
—	—	—	septem. 1928.....	9.069.369	—
—	—	—	janvier 1929.....	10.972.262	—
—	—	—	mai 1929.....	11.607.582	—
—	—	—	juin 1929.....	11.270.176	—
—	—	—	juillet 1929.....	10.930.612	—
—	—	—	septembre 1929....	11.004.698	—
—	—	—	octobre 1929.....	11.848.413	—
—	—	—	à fin novemb. 1929.	12.186.803	—

Le commerce extérieur des pommes, poires & cidre

Communiqué de la Confédération des Producteurs de fruits à cidre.

Le commerce extérieur des pommes, poires et cidres se caractérise par la diminution des exportations et l'augmentation des importations.

Diminution des exportations. — Nos exportations de *pommes à cidre* ont été en 1928-29 (du 1er septembre 1928 au 31 août 1929) de 99.244 qm.. 9,3 fois inférieures à celles de 1924, 12,5 fois inférieures à celles d'avant-guerre (moyenne des 3 années 1911-12-13). Elles ont représenté (en 1928-29) 0,52 o/o de la production totale de 1928, contre (en 1924-25) 1,9 o/o de la production de 1924, contre (en 1912-13-14) 3,5 o/o de la production moyenne d'avant-guerre. Nos exportations de *cidres* s'étaient élevées en 1925-26, à 82.719 hectos, depuis, elles ont chaque année perdu de leur importance pour se réduire en 1928-29, à 11.624 hectos, c'est-à-dire à la moitié de leur tonnage d'avant-guerre. Nos exportations de *pommes et poires de table* qui avaient atteint en 1927-28, 245.268 quintaux se sont réduites en 1928-29, à 66.486 quintaux.

Augmentation des importations. — Les importations de pommes à cidre et poires à poiré (fruits secs ou tapés) ont atteint en 1928-29, 10 145 qx contre 5.767 qx en 1927-28. En outre, les importations de pommes et poires de table (fruits secs ou tapés) ont atteint, en 1928-29, 18 993 quintaux alors que nous n'en avions pas importé les années précédentes (1.804 quintaux en 1927-28). Les importations de cidres et poirés atteignent pour 1928-29, 17.905 hectos, alors que la moyenne d'avant-guerre était seulement de 801 hectos. Enfin les importations de pommes et poires de table (fruits frais, accusent en 1928-29, le tonnage considérable de 392.106 qx en 1928-29, contre 61.558 quintaux seulement en 1927-28. La Confédération générale des Producteurs de fruits à cidre a, en maintes circonstances, signalé le danger de ces importations.

Et c'est là un danger même pour le viticulteur, car qui boit du cidre, ne boit pas beaucoup de vin.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1929-1930 (Mois de Novembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	12.492	19.672	27.774	60.949	58.518
2	Aisne	2.937	7.646	27.684	56.990	61.730
3	Allier	6.739	10.978	53.708	108.696	64.256
4	Alpes (Basses-)	739	1.548	4.695	9.688	7 343
5	Alpes (Hautes-)	1.418	2.913	9.446	17.485	9 145
6	Alpes-Maritimes	1.441	2.476	53.995	120.834	54.930
7	Ardèche	43.644	83.294	24.742	40 388	42.188
8	Ardennes	»	«	14.368	29.164	30 420
9	Ariège	1.030	3 135	9.340	22.258	9.348
10	Aube	7.734	27.7 0	35.784	74.208	69 908
11	Aude	403.205	949 055	44.894	96.316	164 360
12	Aveyron	4.842	10.529	32.944	68.970	25 594
13	Bouches-du-Rhône	41.158	154.846	91.480	178.320	139.844
14	Calvados	»	»	14.365	24.808	44 954
15	Cantal	54	72	24.443	49.509	20.006
16	Charente	8.272	11.159	25.443	53.685	51.535
17	Charente-Inférieure	62.834	88.117	28.462	61.11	82 469
18	Cher	6.145	8.583	33.845	69.865	47 384
19	Corrèze	1.104	2.018	20.977	42.489	21.284
21	Côte-d'Or	27.814	49.359	50.905	103 420	547.375
22	Côtes-du-Nord	»	»	17.580	33.364	33.794
23	Creuse	»	«	27.37	55.349	33.494
24	Dordogne	47.371	88.778	27.905	55.6 0	44 580
25	Doubs	39	49	47.100	95 589	73 825
26	Drôme	25.908	45.198	13.471	27.194	36.602
27	Eure	»	»	10 280	22.710	20.732
28	Eure-et-Loir	78	93	21.649	42.730	45.928
29	Finistère	»	»	48.087	103.366	83 770
30	Gard	308 559	968.224	56 393	102.238	117 231
31	Garonne (Haute-)	32.228	66 717	43.342	91.307	43 806
32	Gers	60.358	121.800	40.769	23 109	39.259
33	Gironde	235.257	452.948	152.785	296.34	1.374.917
34	Hérault	743.900	1.760.326	78.265	146.537	523.3 4
35	Ille-et-Vilaine	»	»	13.406	27.280	34.708
36	Indre	16.346	32.319	18.388	39.688	29.48
37	Indre-et-Loire	123.574	189.285	36.755	74.160	134.319
38	Isère	23.561	43.299	56.348	116.456	72.978
39	Jura	3.702	7.239	25.295	55.112	53.586
40	Landes	10.126	34 653	21 095	45.178	25.094
41	Loir-et-Cher	145.424	223.161	23 544	43 351	68.875
42	Loire	18.691	3 .444	119 581	251.407	179.806
43	Loire (Haute-)	490	991	45.369	88.810	48.952
44	Loire-Inférieure	73.6.5	186.360	84 49	176.909	125.880
45	Loiret	24 861	69.800	41.79	87.250	18.947
46	Lot	10.216	16.589	10.993	20.720	6.575
47	Lot-et-Garonne	46.454	96.624	23.364	46.707	30.448
48	Lozère	412	777	8 023	16.284	7.936
49	Maine-et-Loire	26.087	43.64	35.770	68.858	156.987
50	Manche	»	»	4 257	9.032	22.315
51	Marne	41.596	332. 43	89.902	187.697	1.502.687
52	Marne (Haute-)	1.914	2.659	25.824	59.024	46.780
53	Mayenne	7	11	3.770	7.841	14.702
54	Meurthe-et-Moselle	830	1.617	71.404	146.943	153.350
55	Meuse	380	746	29.808	64.924	50.003
56	Morbihan	278	514	14.659	28.037	29.862
57	Moselle	1.299	2.377	24.377	47.651	50.985

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	6.348	18.426	37.008	75.033	59.818
59	Nord	»	»	73.955	146.343	269.864
60	Oise	»	»	25.658	52.540	54.480
61	Orne	»	»	4.312	9.487	15.411
62	Pas-de-Calais	»	»	33.749	68.691	100.767
63	Puy-de-Dôme	3.749	8.683	63.340	146.354	94.603
64	Pyrénées (Basses-)	4.873	9.644	40.427	87.575	54.105
65	Pyrénées (Hautes-)	4.041	2.164	14.230	31.342	19.336
66	Pyrénées-Orientales	298.898	854.320	47.860	92.545	188.740
67	Rhin (Bas)	30.039	54.563	29.722	54.999	125.054
68	Rhin (Haut)	70.882	139.797	63.718	108.465	140.667
69	Rhône	43.095	73.133	164.358	336.902	390.740
70	Saône (Haute-)	120	188	40.927	82.029	65.836
71	Saône-et-Loire	58.362	108.894	62.684	132.284	196.722
72	Sarthe	576	954	9.984	21.500	25.120
73	Savoie	10.582	18.850	24.489	52.080	39.670
74	Savoie (Haute-)	6.823	19.568	25.802	55.843	47.456
75	Direction de la Seine	«	»	577.208	1.140.357	1.490.168
	Direction des droits d'entrée	»	»	279.406	555.349	772.266
76	Seine-Inférieure	»	»	73.955	149.133	189.635
77	Seine-et-Marne	178	182	42.700	92.781	89.073
78	Seine-et-Oise	61	180	80.474	180.288	176.604
79	Sèvre (Deux-)	4.756	6.326	23.396	45.043	32.769
80	Somme	«	»	20.675	42.099	37.063
81	Tarn	65.200	150.475	29.262	62 390	60.284
82	Tarn-et-Garonne	21.474	45.501	10.226	20.160	8.724
83	Var	169.180	387.656	46.825	110.819	66.984
84	Vaucluse	66.131	141.194	18.914	34.802	138.866
85	Vendée	38.073	60.296	18.910	40.173	26.738
86	Vienne	23.536	32.567	16.750	33.480	20.888
87	Vienne (Haute-)	31	91	44.824	91.223	65.409
88	Vosges	53	69	50.042	105.322	104.052
89	Yonne	45.232	27.860	25.876	53.878	64.557
	Total pour la France.	3.595.919	8.390.466	4.133.202	8.393.477	12.186.803
	Algérie					
	Alger	366.277	937 059	28.180	59.339	253.501
	Constantine	105.673	192.806	14.190	26.867	30.540
	Oran	382.740	1.408.802	25.428	52.497	1.308.807
	Total pour l'Algérie.	854.690	2.538.667	67.798	138.703	1.592.938

Il faut ajouter aux chiffres des sorties de la propriété donnés dans ce tableau :

France : 295.302 hectolitres sortis sous forme de vendange.

Algérie ; 264. 434 hectolitres sortis sous la même forme.

RÉFLEXIONS SUR UNE PSEUDO-EXPÉRIENCE

DE FERMENTATION SUPERQUATRE

Dans le *Progrès* du 8 décembre, M. Roos relate une expérience qu'il a faite avec du moût de vin blanc par laquelle il prétend contrôler et juger la méthode de fermentation « superquatre » que j'ai préconisée et fait pratiquer avec succès, en la basant sur une découverte scientifique importante et très précise.

Il termine son article par cette condamnation sommaire :

« La méthode superquatre exige un travail de cave assez important qui « ne paraît pas justifié par un gain d'alcool suffisant, au moins quand il « s'agit des vendanges sur lesquelles l'acide sulfureux a été utilisé ».

J'ai le regret de répondre à mon ancien collègue :

1° Que le mélange de 50 hectol. de moût fermentant naturellement et de 50 hectol. de moût ajoutés lorsque les premiers ont atteint 8°4 ne constitue pas un vin produit par la méthode superquatre, mais un vin dont la moitié a fermenté en accord et l'autre moitié en opposition avec le principe de cette méthode ;

2° Les différences de goût, de finesse, de fruité qu'on eût pu trouver dans une comparaison avec un témoin d'un vin préparé entièrement suivant mes prescriptions ne pouvaient se retrouver dans cette expérience, les levures sauvages, les apiculées notamment ayant exercé leur action mauvaise sur la moitié du foudre ;

3° Il en est de même au sujet du rendement en alcool et j'estime, comme M. Roos le laisse entendre d'ailleurs, qu'un doute subsiste sur l'identité des moûts ayant fourni les 2 vins qui ont été comparés. D'ailleurs on a comparé un foudre de 110 hectos à un foudre de 50 hl., on n'a relevé aucune température ; les deux fermentations dans deux foudres doubles l'un de l'autre ne sont pas comparables. M. Roos ne s'inquiète pas suffisamment des températures et des pertes d'alcool par entraînement sur lesquelles j'ai insisté. Je suis d'ailleurs très loin de partager les idées qu'il a exposées dans un autre article récent, où il tend à prétendre que les arrêts de fermentation à 36, 38, 40 degrés n'ont aucun inconvénient, car en soutirant de suite dit-il, on peut faire repartir la fermentation. Il n'en demeure pas moins qu'on a des vins échaudés et des pertes importantes d'alcool, avec l'absence de saveur fruitée.

4° M. Roos a pu lire dans mes exposés que je recommande expressément de ne pas négliger le sulfitage que la fermentation superquatre ne remplace pas. Cela en vue de l'action de l'acide sulfureux sur les bactéries et non sur les spores de moisissures, les apiculées, les torulas, etc., sur lesquelles l'acide sulfureux exerce une action insignifiante, en tous cas très insuffisante. Qu'il se garde donc de conclure que dans son pseudo-essai de fermentation superquatre, l'acide sulfureux a donné les avantages que j'attribue à la sélection des ferments, pas l'alcool.

En se reportant à mes écrits, M. Roos sera le premier à reconnaître qu'il ne s'est pas placé dans les conditions de la fermentation « superquatre ».

Il est regrettable qu'il ait apporté avec une si grande légèreté un démenti aussi formel et des critiques aussi mal fondées.

J'ai heureusement à lui opposer, par nombreuses douzaines, les expériences, les essais, les applications de caves entières qui ont partout donné des résultats des plus favorables. Non seulement dans le Midi de la France, mais en Bordelais, en Basses-Pyrénées, en Charente, dans la vallée de la Loire, en Bourgogne et à l'étranger, en Espagne, en Portugal, en Hongrie, en Italie, en Grèce, en Algérie, au Maroc, en Argentine, partout on a employé avec succès la fermentation superquatre. Je me réserve de publier ces résultats quand le moment sera venu.

Les témoignages unanimes apportés par de nombreux délégués étrangers au Congrès de Barcelone me consolent des conclusions... téméraires apportées par mon ancien collègue à la suite d'une expérience mal faite.

Lucien Semichon.

ESSAIS DE SELS AZOTÉS

SUR LA CULTURE DE LA VIGNE EN 1929

En 1929, nous avons continué les essais de sels azotés entrepris depuis 1924 dans un clos de notre vignoble de Montagnac (Hérault).

Indiquons à nouveau que ce clos a été planté en 1912 en aramon greffé sur Rupestris du Lot, qu'il est situé sur demi-coteau, exposé à la sécheresse, présentant une composition physique argilo-calcaire, et que sa composition chimique est moyenne en azote, potasse et acide phosphorique. Avant ces essais, soit en 1922-1923, il avait reçu une fumure copieuse au fumier de ferme mélangé au marc de raisin, plus les cendres provenant des sarments que nous faisons brûler sur le terrain aussitôt après la taille.

Comme les années précédentes, les engrais pour effectuer ces essais nous sont adressés par le Comptoir Français de l'Azote. Les quantités que nous recevons sont les suivantes :

Sulfate d'Ammoniaque.....	50 Kgs
Chlorhydrate d'Ammoniaque.....	40 »
Urée.....	22 »
Cianamide.....	56 »

Vu la composition de ces matières on apporte sur le terrain avec chacune d'elles 10 kgs d'azote, et nous leur avons associé pour obtenir un engrais complet du sulfate de potasse et du superphosphate de chaux.

Ces sels ont été mis dans les mêmes parcelles qu'en 1924, 1925, 1926, 1927 et 1928. Les parcelles au nombre de quatre renferment chacune 1.000 souches. Nous y avons ajouté cette année une parcelle témoin sans engrais.

La première parcelle a reçu :

Sulfate d'Ammoniaque.....	50 Kgs
Sulfate de potasse.....	50 »
Superphosphate de chaux.....	100 »

La deuxième parcelle a reçu :

Chlorhydrate d'Ammoniaque.....	40 Kgs
Sulfate de potasse.....	50 »
Superphosphate de chaux.....	100 »

La troisième parcelle a reçu :

Urée	22 Kgs
Sulfate de potasse	50 »
Superphosphate	100 »

La quatrième parcelle a reçu :

Cianamide	56 Kgs
Sulfate de potasse	50 »
Superphosphate de chaux	100 »

La cinquième parcelle, sans engrais, a servi de témoin.

Ces engrais ont été répandus en couverture à la date du 15 janvier, et aussitôt enterrés par un labour croisé à la charrue vigneronne.

Comme observations, nous avons encore constaté comme en 1927 et 1928 une chlorose passagère dans la parcelle 2 au chlorhydrate d'ammoniaque. L'hiver a été assez pluvieux, mais absence de pluie depuis la fin du printemps jusqu'au commencement du mois d'août, la pluie étant survenue durant ce mois, les 5, 7 et le 19, ces pluies ont de nouveau cette année sauvé la récolte. Elle a été tout de même déficitaire sur 1928 dans les départements du Midi, car la température sénégalienne des mois de juillet et août avait entravé le développement des raisins de la plupart des cépages cultivés sur coteau.

Nous n'avons pas eu à constater de maladies.

La vendange du clos s'est effectuée le 12 septembre, avant les pluies que l'on a eues durant ce mois.

Les rendements obtenus rapportés à l'hectare ont été les suivants, comparés à ceux des années 1924, 1925, 1926, 1927, 1928.

RENDEMENTS

	1924	1925	1926	1927	1928	1930
	—	—	—	—	—	—
1re parcelle :	k.	k.	k.	k.	k.	k.
Sulfate d'ammoniaque	11.050	9 350	9.280	6.777	8.800	9.433
2me parcelle :						
Chlorhydrate d'Am	12.465	11.220	8.320	7.458	11.616	11.792
3me parcelle :						
Urée	12.920	11.980	9.600	7.148	13.376	13.560
4me parcelle :						
Cianamide	»	9.280	8.960	5.283	9.152	8.254
5me parcelle :						
Témoin	»	»	»	»	»	8.237

Ces chiffres nous démontrent l'heureuse influence des pluies du mois d'août, puisque supérieurs aux autres années, sauf ceux de la 4me parcelle cianamide, qui sont inférieurs à ceux de 1925 et 1928.

Si nous comparons maintenant ces rendements de 1929 avec celui du témoin, nous voyons que le supplément de récolte dû aux engrais est le suivant :

	Rendement 1929	Rendement témoin	Différence en plus pour l'engrais
	k.	k.	k.
1re parcelle : Sulfate d'Ammoniaque.....	9.433	8.237	1.196
2me parcelle : Chlorhydrate d'Ammoniaque ...	11.792	8.237	3.355
3me parcelle : Urée.....	13.560	8.237	5.325
4me parcelle : Cianamide.....	8.254	8.237	17

Ces chiffres nous placent en tête la parcelle 3, comprenant comme sel azoté : l'urée, avec un rendement plus élevé que les années précédentes ; la parcelle 2 au chlorhydrate d'ammoniaque arrive au deuxième rang, le troisième étant occupé par le sulfate d'ammoniaque, et le quatrième par la cianamide avec peu de différence dans le rendement avec la parcelle témoin.

***

Nous avons continué dans un autre clos l'essai comparatif entrepris en 1927 et 1928 de trois autres sels azotés : nitrate de chaux ammoniacal, sulfonitrate d'ammoniaque, et potazote, que nous a fait également envoyer le Comptoir Français de l'Azote.

Ces essais sont entrepris dans un clos situé sur demi-coteau, terre franche, profonde, facilement cultivable, d'une assez bonne fertilité. La plantation faite avec des racinés greffés d'Aramon sur Rupestris du Lot, date de 1902. Il a été divisé en trois parcelles comportant chacune 600 souches.

La première parcelle a reçu :

Nitrate de chaux ammoniacal.....	50 Kgs
Chlorure de potassium.....	40 »
Superphosphate de chaux.....	70 »

La 2me parcelle :

Sulfonitrate d'ammoniaque dosant { 25,5 o/o d'azote. 19 ammoniacal 6,5 nitrique.....	35 Kgs
Chlorure de potassium	40 »
Superphosphate de chaux	70 »

La 3me parcelle :

Potazote, dosant 14,5 o/o d'azote ammoniacal provenant du chlorure d'ammonium, et 20 o/o de potasse provenant du chlorure de potassium.....	56 Kgs
Superphosphate de chaux.....	70 »

Une parcelle de 120 souches a servi de témoin

Mêmes observations que plus haut au point de vue des pluies d'hiver, de la sécheresse et des pluies du mois d'août. La vendange s'étant faite le 23 septembre, les raisins ont subi l'action des pluies survenues durant ce mois.

Les rendement obtenus ont été les suivants, par hectare :

	Rendements 1927 année de sécheresse	Rendements 1928	Rendements 1929
	—	—	—
1re parcelle :	k.	k.	k.
Nitrate de chaux ammoniacal...	6.837	15.500	16.527
2me parcelle :			
Sulfonitrate d'ammoniaque.....	7.459	13.600	17.140
3me parcelle.			
Potazote.....	8.000	16.700	17.420
5me parcelle :			
Témoin.....	»»	»»	13.350

Comparons les résultats obtenus par rapport au témoin, nous trouvons :

	Rendements 1929	Témoin	Différence en plus pour l'engrais
	—	—	—
	k.	k.	k.
1re parcelle.....	16.527	13.350	3.177
2me parcelle.....	17.140	13.350	3.790
3me parcelle.....	17.420	13.350	4.070

C'est le Potazote qui arrive en tête durant les trois années d'essais. En comparant les résultats avec ceux obtenus en 1927, année de sécheresse, on voit comme en 1928 l'influence heureuse des eaux de pluie sur l'action des engrais.

Ed. Zacharewicz
Directeur honoraire
des Services Agricoles.

LE BACO N° 1 COMME PORTE-GREFFE

Dans son livre « La Vigne à grand rendement » récemment publié, M. Ravat, ingénieur des Mines, n'hésite pas à classer le Baco n° 1 parmi les porte-greffes.

Il fait un grand et long éloge de ce cépage en tant que porte-grffe et écrit à son sujet (p. 161) « nous l'apprécions comme porte-greffe passe-partout, avec lequel il ne peut y avoir que le minimum de déceptions ».

M. Ravat rappelle la note de M. Penaud, parue dans ce journal, qui indiquait que dans son terrain silico-argileux, battant du Lot-et-Garonne, Baco n° 1 se comportait très bien comme sujet. On sait que les terrains analogues à ceux de M. Penaud sont peu phylloxérants dans le Sud-Ouest.

Je m'excuse auprès de M. Ravat, de ne pas partager son enthousiasme. J'ai depuis plusieurs années étudié les racines du Baco n° 1 et j'ai souvent rencontré sur ces racines des tubérosités phylloxériques, qui par leur nombre et surtout par leur pénétration n'ont pas manqué de m'impressionner.

J'avais signalé au Congrès des Hybrides de Toulouse de 1928 l'importance de ces lésions phylloxériques des racines du Baco n° 1.

Elles peuvent ces lésions, ne pas être très redoutables lorsque Baco n° 1 est cultivé direct, à cause de la très grande vigueur de ce cépage. Elles sont peut-être utiles alors, pour la mise à fruit de cet hybride trop exubérant. Il n'en est pas de même lorsque Baco n° 1 est utilisé comme porte-greffe, lorsqu'il n'a plus son puissant feuillage pour alimenter son appareil radiculaire.

M. Ravat a prévu mon objection en écrivant que la présence des atteintes du phylloxéra sur les racines, n'implique pas que le cépage puisse succomber. Je suis tout à fait de son avis à ce point de vue. Il serait inconcevable que je ne partage pas son opinion, alors que j'ai très souvent trouvé des tubérosités sur 3309 dont la résistance n'est cependant pas contestée. Mais il y a tubérosités et tubérosités. Il y a des nuances dans la gravité des lésions phylloxériques, nuances qu'on ne peut saisir que lorsqu'on a étudié longtemps cette question particulièrement délicate.

Le but de ma note est d'inciter à la prudence les viticulteurs qui voudraient utiliser le Baco n° 1 comme porte-greffe. Cet appel à la prudence n'est d'ailleurs pas uniquement basé sur l'observation des tubérosités. Il repose aussi sur certains résultats culturaux. J'ai planté, il y a quatre ans, dans mon champ d'expériences d'hybrides de Monlon, près Toulouse une collection d'hybrides Baco, directs ou greffés sur différents porte-greffe, collection qui m'avait été très aimablement procurée par M. Baco lui-même. Il s'agit d'un sol silico-argileux, assez battant qui n'est pas particulièrement phylloxérant. On constate que des cépages tels que, Estellat, Baco, 22 A et d'autres, ont une végétation tout à fait rabougrie, misérable, à l'état de directs, et lorsqu'ils sont greffés sur Baco n° 1.

Ils sont infiniment plus vigoureux greffés sur 420 A ou sur 3309.

En bonne terre, chez M. Rouart, à Castelnau-d'Estrétefonds plusieurs hybrides greffés sur Baco 1 sont loin d'être luxuriants.

Ces faits me permettent de douter de la valeur du Baco 1 comme porte-greffe, et il me paraît tout au moins prématuré, de le ranger, comme l'a fait M. Ravat, à côté des Riparia, Rupestris, Riparia Berlandiéri, etc., dans le chapitre des porte-greffes. A sa place, je n'y aurais d'ailleurs pas non plus rangé le Noah.

Louis Rivès,
Maître de conférences d'agriculture à la Faculté des Sciences.
Professeur à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.

FAISONS BOIRE « PLUS DE VIN »

Nous pouvons faire boire plus de vin qu'on ne boit.

Comment ?

En éduquant le public, en donnant envie de boire plus de vin, en faisant boire deux litres à celui qui n'en boit qu'un, en faisant boire un verre de vin par jour à celui qui n'en buvait pas du tout.

Comment ?

Il faut faire une campagne générale de publicité, cette campagne donnera des effets certains, et fera augmenter la consommation du vin en France. Elle doit faire absorber aux Français 8 à 10 millions d'hectolitres de plus, que ceux qui sont bus actuellement, si nous nous basons sur les chiffres donnés par les diverses campagnes de publicité collectives ci-dessous.

Je n'avance rien au hasard, je cite des faits connus, qui concernent des campagnes collectives de publicité entreprises pour faire vendre et consommer plus « du produit ».

Ce qu'ont fait les autres, pour des marchandises moins intéressantes que notre vin, et avec des moyens financiers moins importants que ceux dont nous pouvons disposer. Il faut le faire.

Voici les faits :

1° En 1922, en Angleterre, les producteurs de concombres et de tomates s'aperçoivent qu'ils produisent plus qu'on ne consomme — d'où dépréciation de prix. Ils s'unissent en syndicat, font une campagne de publicité, par la presse et par des affiches, ils disent : mangez des concombres, des tomates, cela est bon pour votre santé, ils indiquent des moyens de préparation, etc... Au bout de 18 mois, la consommation avait augmenté de 25 o/o.

En 1922, aux États-Unis, les marchands de peaux et cuirs, voyant l'extension prise par les semelles en caoutchouc et crêpe, entreprennent une campagne de publicité collective (et prélèvent, à cet effet, quelque cents par peau vendue). Par les journaux et par affiches, ils disent au public : le cuir est sain, il n'échauffe pas les pieds, il laisse respirer la peau, etc... En un an, leurs ventes augmentent de 20 o/o.

3° En 1925, en Belgique, le cuir est également concurrencé par le crêpe et caoutchouc, les tanneurs associés font une campagne collective basée sur le précédent exemple américain, ils déclarent par affiches : « Rien ne vaut le cuir », et avec le petit capital dont ils disposent (environ 100.000 fr.), ils font dire et répéter à toute la Belgique : « Rien ne vaut le cuir ». Je n'ai pas de résultats chiffrés, mais le syndicat décide de maintenir la campagne les années suivantes.

D'ailleurs, nous voyons depuis quelques mois une campagne qui commence en France, sur le même sujet.

4° En 1926, en Suisse, les bijoutiers-joailliers s'aperçoivent que le public délaisse les beaux bijoux (perles et brillants) pour acheter des autos. Formés en syndicats, ils font aussitôt une campagne collective d'éducation sur le public, ils donnent le goût du beau, qui ne se déprécie pas, les diamants sont un placement, etc..., ils réussissent. Le syndicat décide de continuer la campagne deux ans de plus.

5° En 1919, aux États-Unis, les blanchisseurs voient s'implanter en Amérique, l'usage de la machine à laver familiale. A. L. M. C. (Syndicat de blanchisseurs) entreprend une campagne de publicité pour déshabituer les ménagères de laver elles-mêmes leur linge, et leur dit : « Donnez votre linge à laver aux blanchisseurs ». Elle fait une campagne d'annonces dans tous les journaux et s'exprime ainsi : « Laver du linge prend du temps, l'économie que vous croyez réaliser, n'est-elle pas illusoire ? donnez votre linge à laver aux blanchisseries, et vous serez délivrées de l'esclavage hebdomadaire ».

Anderson, secrétaire du syndicat, indique que les blanchisseries ont doublé le chiffre d'affaire en un an, et la campagne continue.

6° En août 1923, en Angleterre, les producteurs de lait, sous le nom de « Milk Publicité Commercial », s'inspirant d'une campagne publicitaire amé-

ricaine, entreprennent une campagne collective pour faire « Boire du Lait ». La campagne est soutenue par le corps médical, l'annonce, l'affiche, la brochure, le film, tout est employé. Résultat : l'augmentation de consommation du lait est supérieure à 10 o/o.

7° En 1921, aux Etats-Unis, l'industrie des Couleurs et Vernis décide de faire doubler sa vente, et à cet effet entreprend une campagne de publicité collective, à l'effet de faire employer, « Plus de Couleur », ils adoptent la phrase type « Protégez la Surface et Vous Sauvez le Tout ». Ils font pénétrer dans l'idée du public, combien la conservation de toute chose dépendait de la peinture. Et des milliers de gens, qui ne songeaient nullement à faire peindre ou repeindre auparavant, se sont mis à acheter de la couleur. La campagne réussit admirablement et donnait les résultat suivants :

En	1922	augmentation	de vente	= 37 o/o
—	1923	—	— —	= 63,6 o/o
—	1924	—	— —	= 73,9 o/o
—	1925	—	— —	= 100 o/o

C'est là probablement le plus bel exemple de publicité pour la vente collective.

8° Je pourrais citer encore de nombreux essais de ce genre ;

En 1924, en Angleterre, campagne pour développer l'emploi du téléphone.

En 1926, campagne des fabricants de pipe de St-Claude « Soyez un Homme, fumez la Pipe ».

L'été dernier, une campagne collective était faite en faveur des cafés par les importateurs français.

Et tout dernièrement, en 1929, les fabricants de bière, en articles rédactionnels (articles qui n'ont pas l'air d'une réclame), invitaient le public dans les grands quotidiens, à boire de la bière comme boisson courante, et opposait la bière au vin, sans le nommer toutefois. J'arrête là mes citations, et m'empresse de conclure :

Dans tous les exemples précédents, on s'est contenté de dire au public : « Faites telle chose » et le public l'a faite, les chiffres sont indiscutables et les résultats certains.

Disons aux gens : « Buvez du Vin », et le public boira du vin, il faut le dire habilement, c'est vrai, et voici par exemple une occasion de le dire habilement :

D'abord une campagne éducative dans la grande presse sous forme d'article rédactionnel. J'entends article de première page, dans les grands journaux, *Petit Parisien*, *Matin*, *Journal*, etc..., signé par un professeur de médecine éminemment connu, et déclarant les qualités du vin, sa valeur hygiénique, force, santé, vitamines, etc.

Des millions de lecteurs lisent l'article, comme il n'a pas l'air d'une réclame, ils le lisent entièrement, ils le relisent, et comme dans le fond il s'agit de leur santé, ils écoutent les conseils désintéressés de l'éminent professeur X., ils consomment du vin, et en font consommer.

Voilà un moyen, il y en a encore cent à employer.

Tous les journaux indiquent des petites recettes quotidiennes, en général ces recettes sont insérées gratuitement, voyez combien notre comité de propagande aurait l'occasion d'indiquer des recettes dans laquelle entre le vin ; pour n'en citer qu'une : Le vin Chaud. Voyez-vous la simple recette du vin

chaud pour le rhume connue par tout le monde, nous vaudrait la consommation supplémentaire de quelques milliers d'hectolitre de vin.

Je sais que les gens timorés, qui ignorent la puissance de la réclame, diront peut-être que l'argent serait dépensé en pure perte. Erreur, qu'ils fassent eux-mêmes un examen de conscience, ils s'apercevront qu'ils n'emploient pour leur usage que les produits qui font le plus de réclame, et qu'ils sont, de plus, toujours prêts à essayer de faire ce que leur conseille leur journal.

D'ailleurs, notre réclame serait discrète, elle ne vendrait pas un seul produit, mais le vin de tous.

Cette publicité devrait être confiée à des gens compétents qui connaissent la psychologie du public, et ce qu'il faut dire au peuple pour le faire acheter.

Je crois que par ces temps de crise, le moyen que j'indique est un des bons moyens à employer :

Faire boire plus de vin, est une question d'éducation et de persuasion.

P. S. — Les chiffres indiqués, pour les diverses campagnes de publicité, ont été puisés dans les revues suivantes : *Vendre*, *La Publicité*, *Réussir*, *L'Efficience*.

Raymond Carles,
Propriétaire-viticulteur,
Gigean (Hérault).

PARTIE OFFICIELLE

Loi relative au commerce des blés

Le Sénat et la Chambre des Députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article premier. — A dater de la promulgation de la présente loi, un décret, rendu sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, pourra fixer le pourcentage minimum des blés indigènes que les meuniers devront obligatoirement mettre en œuvre pour la fabrication de leurs farines qui pourront seules être employées en panification et autres usages alimentaires.

Si le pourcentage fixé pour les blés indigènes destinés à la fabrication des farines employées pour les pains de gruaux ou autres pains de régime était inférieur à celui fixé par la panification ordinaire, les quantités supplémentaires des blés étrangers importés pour cette fabrication devraient être compensées par l'exportation de quantités équivalentes de farine ou de blé indigène.

Le Ministre de l'Agriculture pourra également fixer par décret les limites des taux d'extraction des farines panifiables destinées à la consommation indigène.

Les meuniers devront, dans le délai de quinze jours après la promulgation de la présente loi, faire la déclaration des stocks de blés étrangers, de farines étrangères et de farines provenant de la mouture des blés étrangers, de blés indigènes, des succédanés et des farines qu'ils détiennent. Dès l'établissement de cet inventaire, un compte exact des entrées et des sorties de blés étrangers, de farines étrangères et des farines provenant de la mouture des

blés étrangers, de blés indigènes, des succédanés et des issues sera obligatoirement tenu et présenté au contrôle.

Un décret rendu sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, fixera les mesures de contrôle nécessaires pour assurer l'application des dispositions qui précèdent.

Toute infraction aux prescriptions du présent article et des décrets pris en exécution de cet article sera punie d'une amende de 500 à 10.000 fr. et d'un emprisonnement de trois mois à deux ans. En cas de récidive, l'amende sera de 5.000 à 50.000 francs et la prison de six mois à trois ans.

L'article 463 du code pénal sera applicable.

Art. 2. — L'addition de succédanés dans les farines panifiables destinées à la consommation indigène est facultative et limitée strictement au seigle.

Toute infraction au présent article sera punie des peines d'amende prévues à l'article premier.

Art. 3. — Le régime de l'admission temporaire organisé par les lois des 5 juillet 1836, 11 juillet 1892, 4 février 1902 et 28 juin 1912, est complété et modifié comme suit :

« La faculté accordée aux meuniers importateurs de laisser sur le territoire national totalité ou partie des farines, semoules ou gruaux provenant de la mouture des blés susvisés est supprimée. L'importateur devra, au moment de la délivrance de son titre de perception, souscrire l'engagement de réexporter dans le délai de trois mois une quantité, fixée par décret, de farine correspondant au blé importé, ou à défaut, d'acquitter le montant des pénalités prévues ci-dessous.

« Les modes de contrôle de l'apurement seront déterminés par décret.

« Faute par l'importateur de réexporter ses produits dans un délai de trois mois, le montant des droits consignés est acquis au Trésor. En outre, le délinquant sera astreint au payement d'un double droit de douane correspondant aux quantités non réexportées. En cas de récidive, les droits seront portés au triple.

« Par mesure transitoire, les dispositions du présent article, et notamment l'obligation ci-dessus envisagée de réexporter, dans un délai de trois mois, s'appliquent à tous les blés déclarés en admission temporaire depuis le 17 novembre 1929.

« La constitution en entrepôt réel ou fictif des produits (semoules, farines, sons, issues, etc.) provenant de la mouture des blés importés sous le régime de l'admission temporaire ne permettra pas l'apurement des acquits-à-caution d'admission temporaire de blés ».

Art. 4. — Dans les limites des quantités de blés importées sous le régime de l'admission temporaire, pendant les mois de juillet et août 1929, et des ressources provenant des droits consignés sur ces mêmes blés, les blés exportés dans un délai de trois mois, à partir de la promulgation de la présente loi, qu'ils aient été ou non transformés en farine, donneront lieu à un remboursement des droits de douane dans les conditions déterminées par un décret rendu sur la proposition des Ministres de l'Agriculture, des Finances et du Commerce.

Art. 5. — Le Ministre de l'Agriculture aura la faculté de fixer par décret et dans les conditions signalées par l'article premier le pourcentage des blés durs algériens, ainsi que des blés durs tunisiens ou marocains contingentés,

qui doit entrer dans la fabrication des semoules, pâtes alimentaires, biscuits de mer et autres produits analogues pour lesquels la réglementation actuelle est maintenue.

Art. 6. — L'article 11 des lois de douane codifiées (décret du 28 décembre 1926) est modifié comme suit :

« Le Gouvernement est autorisé à procéder, par décret rendu en Conseil des ministres, au relèvement des droits de douane sur les céréales ou leurs dérivés, les houblons, les pommes de terre et la fécule de pommes de terre, les vins, les bestiaux et les viandes de boucherie et les produits laitiers.

« Une disposition spéciale de ce décret doit en ordonner l'exécution immédiate, conformément aux dispositions du décret du 5 novembre 1870.

« Un projet de loi portant ratification dudit décret doit être présenté à la Chambre des députés dans les cinq jours qui suivront la signature de ce dernier ou, si la Chambre est en vacances ou ne siège pas, dès le début de sa plus prochaine session.

« Sont toutefois admises aux conditions du tarif antérieur les marchandises que l'on justifie avoir été expédiées directement pour la France avant la date d'insertion du décret au *Journal Officiel* et qui sont déclarées pour la consommation sans avoir été placées en entrepôt ou constituées en dépôt.

« Les justifications doivent résulter pour les arrivages par mer des connaissements créés au dernier port d'embarquement à destination d'un port français, et pour les importations par les autres voies des derniers titres de transport (lettres de voitures et autres) créés à destination de la France. Ces justifications ne sont admises qu'après que l'administration en a reconnu la validité.

« Le supplément de taxe provisoirement perçu n'est définitivement acquis au Trésor qu'après le vote de la loi. Si le projet est retiré ou rejeté par les Chambres, ou adopté seulement en partie, la différence entre le droit perçu et celui qui est légalement maintenu ou établi doit être remboursé au déclarant. »

Art. 7. — Les relèvements des droits de douane mis en vigueur par le décret du 23 mai 1929 sont applicables aux marchandises déclarées pour la consommation à l'arrivée directe de l'étranger ou à la sortie d'entrepôt ou de dépôt à partir du 21 mai 1929 inclus.

Sont admises aux conditions du tarif antérieur les marchandises que l'on justifie avoir été expédiées directement pour la France avant le 23 mai 1929 et qui ont été déclarées pour la consommation sans avoir été placées en entrepôt ou constituées en dépôt.

Les justifications de la date d'expédition doivent résulter pour les arrivages par mer des connaissements créés au dernier port d'embarquement à destination d'un port français, et pour les importations par d'autres voies des derniers titres de transports (lettres de voiture et autres) créés à destination directe de la France.

Elles ne sont admises qu'après que l'administration des douanes en a reconnu la validité.

Par exception aux dispositions du premier alinéa du présent article, le Ministre des Finances peut, sur avis conforme du Directeur général des douanes, en Conseil d'administration, autoriser l'admission au droit antérieur des quantités déclarées pendant les trois jours qui précèdent l'insertion au *Journal Officiel* du décret du 23 mai 1929, lorsque ces quantités

seront reconnues correspondre aux importations normales et habituelles des intéressés.

Art. 8. — La loi du 15 juillet 1922 est abrogée, ainsi que toutes les lois antérieures, en ce qu'elles ont de contraire à la présente loi.

Art. 9. — La présente loi est applicable à l'Algérie.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des Députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 1er décembre 1929.

Gaston DOUMERGUE.

Avis à nos Lecteurs

Les deux tiers au moins de nos lecteurs attendent, pour payer leur abonnement, que nous leur fassions présenter une traite à domicile. Sur chacune de ces traites, la Poste prélève 3 francs de droit.

Nos lecteurs pourraient économiser 2 fr. 60, en versant le prix de leur abonnement à notre compte de chèques postaux, dont le numéro figure sur la couverture du journal.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les transactions de gros à gros, sont encore restées sans animation dans les entrepôts parisiens, au cours de la dernière huitaine. Cependant, comme, malgré les stocks que possède le commerce, il a besoin de réassortiments, il achète un peu, surtout dans les régions rapprochées et en Algérie, et aussi dans le Midi, mais par très petites quantités à la fois.

Les prix pratiqués sur place sont, naturellement, assez faiblement tenus, en concordance avec ce qui se passe à la propriété.

La Chambre syndicale du Commerce en gros des vins spiritueux de Paris, vient de publier le nouveau décompte ci-après des frais grevant un hectolitre de vin, entre la cave du producteur et la vente au détail :

Commission, charroi, entonnage, mise en gare et frais divers 9 fr. ; transport plein et vide, 24 fr. 40, location du réservoir 3 fr. ; creux de route, 1 fr. 50 ; charroi du fût vide en gare, 1 fr. ; charroi du fût plein et location, 3 fr. ; droit de circulation 15 fr. ; consume chez le négociant, 1 fr. 50 ; prêt de la barrique et usure, réparation, 7 fr. ; livraison à domicile et reprise du fût vide, 6 fr. ; frais généraux, 27 fr. 40 (ces frais se décomposent ainsi : loyer 2,25, appointements et salaires 13, impôts 5, assurances 0,50, lumière et force motrice 0,40, frais de bureau et de magasin 3,25, frais de représentation 3 fr.), taxe sur le chiffre d'affaires 5 fr. ; commission au courtier de détail, 5 fr. ; total 108 fr. 80.

Quant aux détaillants, chacun de leurs ordres continue à être de peu d'importance, désirant pouvoir profiter de prix plus avantageux le cas échéant.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 9 déc.	Cours du 16 décembre
—	—	—	Vins nouveaux
8°			
8 à 9°		Aramon 9,50 à 10	9,50 à 10
9 à 10°	126 à 205	Montagne 10 à 11,50	10,50 à 12
11°			
11 à			
Rosé, Paillet, gris		10,50	10,50
Blanc Bourret			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 10 déc.	Cours du 17 décembre
—	—	—	Vins nouveaux
8°	140 à 155		
9°			
10°		8°5 à 11° 85 à 105	85 à 105 l'hecto.
11°	»	95 à 120	95 à 120
Rosé			
Blanc de blancs			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours vins et alcools nous communique la cote suivante :

Vins rouges : 12 fr. 50 à 13 fr. 75 le degré. Avec un peu plus de fermeté pour les très beaux vins.

Alcools. — Le prix des alcools de rétrocession a été porté à 1.000 francs par décret du 14 décembre 1929.

Montpellier. — Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, nous communiqus la vente suivante : Fabrègues, 150 hectos, vin rouge, 10 degrés, à 12 fr. le degré.

Le Comptoir général des coopératives vinicoles, 29, rue de Verdun, à Montpellier, nous communique les ventes suivantes :

Aniane : 1 lot vin rouge, 10°5, à 125 fr. l'hecto ; Caunes-Minervois, 1 lot vin rouge, 10°5, à 132 fr. l'hecto.

Béziers — (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 6 déc.	Cours du 13 décembre
—	—	—	Vins nouveaux
8°	17,50 à 18,00		
9°		9,50 à 11,50	9,50 à 12,00
10°	le degré		
11°			
Vins rosés 8°	17,50 à 18		10 à 12,00
Vins blancs	17 à 18,50		

Vins vieux : 12,50 à 13 fr. le degré.

Cote de la Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges, de 10 à 11 francs le degré.

Observations : Plus d'activité dans les affaires.

Olonzac. — **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 15 décem. 1929 : Vins rouges, de 10,50 à 12 fr. 00 le degré.**

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 8 au 14 décembre 1929 :**

Récolte 1929 — Vins rouges, 9,50 à 11,50 le degré ; bourrets et picpouls, « à » fr. ; clairettes, « à » fr. ; rosés, « à ».

Carcassonne. — Semaine du 8 au 14 décembre 1929 :

Vins rouges, 10,00 à 11,50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges de 7 à 11 degrés : de 11 fr. à 11,50 le degré ; vins rouges supérieurs 11 degrés et au-dessus : de 12 à 13 fr. le degré.

Observations. — Demandes plus nombreuses et offres plus fermes pour les beaux vins.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 5 au 12 décembre :

Vins du Narbonnais : de 10 à 11,50 le degré. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : pas d'affaires..

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 10 fr. 50 à 12 fr. 00

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 10 fr. 50 à 12 fr. 00

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 7 déc.	Cours du 14 décembre Vins nouveaux
—	—	—	—
8°.....			
9°.....	17,00	11,00	10,00
10°.....	à	à	à
11°.....	17,50	12,00	11.00
11 à 13°.....			
12°.....			

Perpignan. — Cours des vins. — Cote officielle de la Chambre d'Agriculture du 14 décembre 1929. — Vins rouges, 10 à 11 fr. le degré. Activité plus grande dans les affaires, tendance à la hausse.

Alcools : pas de vente signalée.

Confédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — Saint-Tropez, 630 hl. rosé, 11°8, 155 francs ; Fox-Amphoux, totalité des lies fraîches, 50 francs.

Fédération de Vaucluse. — Vigneronne Bedoin, 360 hl. rouge supérieur, 12°, 190 francs ; La Tour d'Aigues, 145 hl. blanc, 10°5, 160 francs ; 160 hl. blanc, 10°5, 160 francs ; 160 hl. blanc, 10°5, 160 francs ; dans le Bulletin du 9 courant, il faut lire : 800 hl. blanc, 10°6, à 16 francs le degré ; Saint-Didier, 180 hl. rouge, 10°5, 155 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Puy-Sainte-Réparade, 300 hl. presse, 8°8, 102 fr. ; 400 hl. presse, 8°8, 80 fr. ; Sénas, 300 hl. rouge, 9°5, 100 fr. ; lies en pâte à 35 fr. 80 les 100 kilos, travail à la charge de l'acheteur.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 11 décembre 1929. — Région, rouge 9 à 10° 10,00 à 11,50 ; blanc, »« à »»,»« ; rosé, «» à »» l'hectodegré, suivant qualité.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 400 à 460 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 300 à 350 fr. Vin blac de Blois, 280 à 320 fr. les 228 litres.

RHÔNE. — **Ampuis.** — En vins ordinaires les transactions ont été calmes ; il s'est traité quelques petites caves de vin rouge courant à 250 et 260 fr. l'hecto. Ce sont surtout les vins fins qui ont été recherchés ces deux derniè-

res semaines. Les prix qui, déjà au pressurage, étaient voisins de 1500 fr. la pièce de 228 litres, ce sont maintenus, les propriétaires, certains d'avoir une grande année d'avenir, ne cèdent rien de leurs exigences.

Dès à présent, les vins de Côte-Rôtie, qui se dépouillent normalement permettent une appréciation correcte.

ALGÉRIE **Alger** — Du 7 décembre 1929.

Vin rouge, 1er choix, 10,00 à 11,25 ; 2e choix, 9,00 à 9,50 ; 3e choix, 8,00 à 8,50 le degré.

Oran. — Du 7 décembre 1929 :

Vin rouge : 9,00 à 9 fr. 50

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 860 à 870 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, «»« à 810 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »«» à 810 ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Nîmes. — 3/6 bon goût, 86°, 750 à 760 ; 3/6 marc, 86°, ««» à «»« ; eau de-vie de marc, 410 à 415 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 880 fr. ; marc, 700 à 725 fr. les 100°.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 17 décembre 1929.

	courant	janvier	mars-avril
	—	—	—
Blé	139,75-139,50 P.	141 50 P.	144,50 P.
Seigle.....	85 N.	85,50 N.	93 N.
Avoine noire	.....	.....	.....
Avoine.....	86,25-86,50 P.	87,50 P.	91,50 P.

New York. — 13 décembre :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	
Blés roux d'hiver.....	138 3/4	122.34	131.32	— 0.61
Juillet.....	...,, ./.	.....	.....	....
Septembre.....	.... ./.	.....	.....	....
Décembre.....	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp.....	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« »/» c. le bushel («« fr. »» les 100 kil. bigarré durum «« »/» cents («« fr. »).

Alger. — 7 décembre 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 145 à 146 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 135 à 136 fr.
Blé dur colon, 162 à 163 fr.
Orge colon, 82 à 83 fr.
Avoine d'Algérie, 82 à 83 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 117 à 127 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 113,50 à 133,50 ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 335 à 345 fr ; sulfate cuivre neige, 340 à 350 fr. ; superphosphate minéral 14, 32 à 34 fr. ; sulfate de fer, 34 à 38 fr. logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 8 au samedi 14 décembre 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	«	»	10	10	«	»	»	»	7	7	»	»
Lundi	11.2	6.2	10	10	6.2	»	9.7	4.7	7	7	«	«
Mardi	13.1	9.0	12	10	8.7	»	10 4	7.6	9	6	21.4	0.2
Mercredi	12.3	11.4	11	8	9.2	«	12.6	9.4	6	3	3 3	»
Jeudi	10.7	7.7	9	8	2.1	»	14.0	6.2	4	3	5.0	«
Vendredi	11.4	3.9	9	9	0.4	1	8.8	5 7	8	5	1.9	2
Samedi	11.0	8.5	8	6	0.3	«	10.0	4.0	7	6	0.8	0.8
Total					161.0	182.9					168.1	389.0
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche	»	»	»	7	»	«	«	»	8	6	»	»
Lundi	10.6	4.4	»	8	1.5	0.3	11.0	5.4	8	5	trac.	»
Mardi	12.2	8.5	»	8	10.4	»	10.0	6.2	5	5	18.0	«
Mercredi	12.0	11.4	«	10	8.3	»	13.4	9.0	6	1	«	«
Jeudi	11.0	7.8	»	8	9.9	»	9.8	4.1	6	1	1.4	«
Vendredi	11.9	5.0	»	6	1.8	3	9.5	5.7	4	3	8.6	»
Samedi	11.9	7.8	»	6	6.6	«	9.8	4.1	6	3	2.6	«
Total					247.4	275 5					203.6	60.
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	»	«	«	6	«	»	»	»	8	6	»	1
Lundi	12.7	1.2	8	6	trac.	»	12.4	5.0	7	4	0.5	«
Mardi	15.6	7.5	6	5	0.5	1	13.4	6.9	6	3	1.6	»
Mercredi	17.0	13.0	6	6	0.2	2	14.0	11.6	2	1	«	»
Jeudi	16.3	5.2	7	7	0.3	»	16.2	7.7	2	1	0.2	«
Vendredi	11.8	6.7	7	2	»	»	12.1	6.5	1	3	11.0	»
Samedi	10.8	2.8	2	0	«	«	11.1	4.0	0	1	1.4	0.1
Total					142.2	250.1					167.5	122.2
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	»	3.7	12	4	«	»	«	»	12	9	»	»
Lundi	11.4	3.6	12	4	1.1	«	14 0	4.9	10	8	»	»
Mardi	16.8	9.6	9	3	3 4	0.3	16.2	5.7	11	4		«
Mercredi	13.8	11.5	9	6	11.6	0.1	16.7	14.6	10	4	trac.	»
Jeudi	10.6	7.2	9	3	7.3	«	16.5	11.8	10	3	«	»
Vendredi	13.9	4.3	8	7	10.8	»	12.5	8.5	10	3	18.2	«
Samedi	12.2	9.3	8	5	8.5	5	11.2	1.8	11	10	0.1	7
Total					259.3	310.2					103.9	233.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	«	«	10	5	«	»	15.9	2.9	15.9	4.9	»	»
Lundi	12.1	5.9	10	5	trac.	»	15.7	6.9	13.8	2.9	»	«
Mardi	13.6	10.0	8	6	trac.	«	13.0	5.0	12.5	2.3	»	»
Mercredi	14.9	12.0	7	5	0.1	»	16.2	4 5	12.2	2.1	«	»
Jeudi	13.6	3.8	9	4	1.2	»	19.7	10.2	12.0	3.0	»	»
Vendredi	12 0	5.6	4	3	7.2	»	18.1	4.9	8.9	2.9	«	«
Samedi	11.1	4.8	3	2	11.0	»	22.9	2.3	10.0	1.5	»	18.3
Total					141.6	214.0					181.1	239.7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	«	»	14	11	»	«	21.6	8.2	18.6	10.0	»	«
Lundi	16.0	9.5	14	11	«	»	17.2	8.0	19.0	9.5	»	»
Mardi	13.1	8.2	13	8	»	«	21.8	6.0	18.6	8.1	«	«
Mercredi	19.3	9.9	12	9	«	»	20.8	9.8	16.3	7.3	»	»
Jeudi	19.6	7.0	13	9	«	»	20.4	6.8	9.5	4.5	»	16.6
Vendredi	14.1	5.6	12	4	trac.	»	16.9	7.8	12.0	3.1	3.0	18.5
Samedi	13.2	5.0	9	8	0.2	»	17.9	5.4	13.0	4.8	«	2.1
Total					169.0	76.3					131.4	101.6

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.